

Maibock 3 PK

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.9**
- Styl **Maibock/Helles Bock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	4 kg (78.4%)	81 %	3
Ziarno	Münchner Malz Best	0.6 kg (11.8%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	0.5 kg (9.8%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	20 g	5 min	4.7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager 2206	Lager	Płynne	300 ml	Wyeast Labs

Notatki

- może wg. Therwiler Maibock

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

21 kwi 2022, 21:05